

ピカイチ Heart to Heart

— ハート トウ ハート —
本音で語ろう

まだまだコロナ渦のなか実際にお客様のご自宅へご訪問することが難しい状況となっておりますが当店では、お電話での取材など、お客様に寄り添いこれからもハートトゥーハートの企画を継続していきたいと思っております。是非、貴重なお話を伺う機会を多くのお客様から頂きますと幸いです。頂いた御意見はこれからも粒だよりにてご紹介してまいりますので今後とも是非お楽しみに。

千葉県在住
F様

前月号では、お客様から頂いた色紙の一部をご紹介させて頂きました。今月号でも、頂いた色紙をご紹介させて頂きます。色紙に込められた想い、ご期待に沿えるようこれからも日々努力してまいります。

一粒万倍ピカイチ野菜くんには長い間お世話になってます。こちらの都合でいろいろ変更しても、いつもやさしく正確に対応してくださって感謝しています。ある時胃腸が急に悪くなり、かかりつけ医から処方された胃ぐすりと日本人の腸にあっていう乳酸菌の錠剤をのんでも下痢が続くようになりました。正露丸を飲んでも変化はありませんでした。そんな時、親戚が心配してピカイチ野菜くんからジュサー・ニンジン・リンゴ・レモンを送ってくれました。ジュースをのみ始めて一週間くらいで少しずつよくなりました。その後も毎日ニンジン・リンゴ・レモンの3点をジュースにしてのみ続けると、完全によく元気になりました。このことがあってからニンジンには感謝して、毎日ジュースをつくらせて飲んでます。送られてくるニンジンは生産地によってそれぞれ味が少し違うように思うことがあります。それぞれ美味しく毎日楽しみにしています。

ハートトゥーハートの取材にご協力いただける方を募集しております。お客様の声をご紹介させていただきます。ご連絡お待ちしております。

新ベジフレッシュ® ~チャック付鮮度保持袋のご紹介~

ついに、お客様のご要望にお応えして「チャック付ベジフレッシュ®」の販売が開始しました。

今まで販売をしていたベジフレッシュ heart to heart で取材をさせていただいたお客様から「チェック付きがあると便利!」「人参2kg位入る袋が欲しい」と、貴重なご意見とアイデアをいただきました。



ご存知ですか?!
実はベジフレッシュ、とっても便利なんです!

POINT その1 袋にいれるだけで野菜や果物の鮮度が長持ち!

なぜかという、袋に使われている特殊フィルムが袋内の酸素濃度を5%程度にコントロールしてくれます。すると野菜の呼吸量が抑えられて野菜は冬眠状態になります! 冬眠させることによって通常よりも鮮度を明らかに長く保つことができます!



実際の大きさは約45cm×約34cm! 人参約2kgが入るサイズです。小分けにできる5枚セットネコポスにて販売をしています。もちろん、お野菜や他の商品との同梱も可能です。お気軽にお問合せください。

POINT その2 どんなお野菜にも使えます!

これから秋に向けて葉物野菜が美味しい季節。ベジフレッシュがあれば、鮮度も長持ちで安心です!

POINT その3 使用方法もカンタン! さらに繰り返し使えるので経済的

野菜の水滴を拭き取り、少し空気を残してチャックを完全に閉めるだけ! 1度だけではなく、繰り返し使えるのでコスパもばっちりです!

ピカイチ野菜 ぽけっと

こんにちわ!ピカイチ野菜くんスタッフのはせとほーりーです。11月にはいり、肌寒くなってきましたね。鍋の季節も近い頃です。

そんな鍋にちょっとした遊び心を取り入れた大根おろしアートに挑戦!

今回は2種類の動物

白熊は出来そう!



白熊



金魚

金魚は難しそう...! 出来るかな?!



動画をご覧になるには
こちらのQRコードから!

かなこさんのかんたんレシピ

里芋の牛肉あんかけ煮

材料(4人分)

- 里芋 ...5~6個
- 人参 ...2本
- 牛肉 ...80g
- だし汁 ...2カップ強
- サラダ油 ...大さじ1
- 片栗粉水 ...各大さじ1
- 塩(里芋のぬめり取り用) ...ひとつまみ

① 醤油・みりん
砂糖・酒
...各大さじ1

1. 里芋の皮を剥きボウルに入れ塩をふって、よくもみ込んでぬめりを取り、洗い流す。人参を一口大に切っておく。
2. フライパンにサラダ油を熱し、牛肉・里芋・人参を炒める。
3. 2にだし汁と①を入れ煮詰める。
4. 片栗粉でとろみをつけ、お好みでねぎを飾る。

旬の味賞
たっぷり!



雑穀米の人参栗ご飯

材料(4人分)

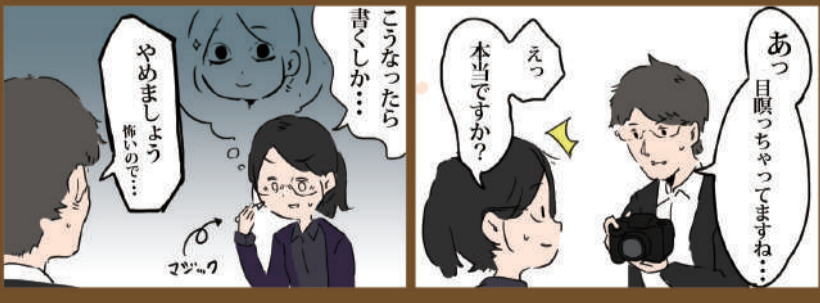
- 米 ...2合
- 雑穀米 ...30g
- 人参の繊維 ...大さじ2
- 栗 ...100g
- 水 ...適量
- 料理酒 ...大さじ1
- 塩 ...小さじ1/2



1. 米は洗ってざるにあげ、水を切っておく。
2. 炊飯器に米・雑穀米・料理酒・塩を入れ水を2合の目盛りまで入れたら人参の繊維・栗を上のにのせて炊飯する。
3. お茶碗によい、お好みで黒ゴマをちらす。



ひとつぶ漫画



編集後記 11月となりました。ついこの間年が明けたかと思いましたがすぐ春となり、つい先日まで真夏のような感じがうすうすに感じます。今回はほりえのぬり絵をご用意し、皆様のご参加をお待ちしております。プレゼントもありますよ。新ベジフレッシュは使い勝手の良さを紹介しております。人参につきましては弊社社仕入れ担当からメッセージがあります。かんたんレシピはピカイチ野菜くんの里芋を使っています。11月号も楽しんでお読み下さい。

國末健太